

## Vorläufige Spezifikation Wheatsem Q 80

Version: 01, gültig ab Januar 2010

Druckdatum:08.02.2010

**Art.Nr.: 10374**

<b>Beschreibung:</b>	Aufgeschlossenes Quellmehl aus Weizenmehl, mikronisiert
<b>Anwendungsbereich:</b>	Backwaren, Technik
<b>Zutaten:</b>	Weizenmehl (100%)
<b>Aussehen und Konsistenz:</b>	Fein gemahlenes, pulverartiges Mehl, leicht gelb
<b>Geruch / Geschmack:</b>	Arteigen
<b>Deklarationsempfehlung:</b>	Weizenmehl

<b>Nährwertangaben (pro 100 g)</b>	<b>Wert</b>	<b>Methode</b>	<b>Norm</b>
Protein (Faktor 5,7):	10,6 g	Kjeldahl	ICC 105
Mineralstoffgehalt:	0,61 g		ICC 104
Feuchte:	8,3 g		ICC 110

<b>Analytische Anforderungen (pro 100 g)</b>	<b>Wert</b>	<b>Methode</b>	<b>Norm</b>
Mineralstoffgehalt (i. Trm.):	Ca 0,61 g		ICC 104
Siebanalyse:	Min. 95% 80 - 224 µm	Luftstrahlsieb	

<b>Mikrobiologische Werte</b>	<b>Grenzwert</b>
Gesamtkeimzahl:	1 000 KBE/g
Hefen:	50 KBE/g
Schimmelpilze:	50 KBE/g
Coliforme (30°C):	50 KBE/g
E.coli:	negativ/25g
Salmonellen:	negativ/25g

**Vorläufige Spezifikation  
Wheatsem Q 80**

**Art.Nr.: 10374**

<b>GVO Status:</b>	Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1828/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 22.September über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel nicht kennzeichnungspflichtig
<b>Alba Liste:</b>	Weizen, Gluten
<b>Verpackungseinheit:</b>	kundenspezifisch
<b>Lager- und Transportbedingungen:</b>	Kühl und trocken

Diese Spezifikation wurde automatisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.